MAXAferm®

NUTRIENTE COMPLETO, SOPORTE DE FERMENTACIÓN

*La expresión de la máxima calidad del mosto se ve obstaculizada por la desaparición progresiva de las vitaminas y nutrientes que son consumidos por la levadura, pero también por la producción por parte de ésta de metabolitos tóxicos (etanol, H_2S, ácidos grasos saturados de cadena corta, ácido acético, SO_2). La combinación de estos factores (presencia de inhibidores, carencia de nutrientes...) con incidentes tecnológicos, como temperaturas inapropiadas o choques térmicos, acentúa la pérdida de viabilidad de las levaduras y de vitalidad de la fermentación. El uso de **MAXAFERM®** permite crear las condiciones necesarias para un buen desarrollo de la fermentación con el fin de obtener la máxima expresión de la materia prima.*

PROPIEDADES

- Aporta los nutrientes necesarios para la multiplicación de las levaduras.
- Mejora la tolerancia de las levaduras al alcohol.
- Previene las fermentaciones lentas o las paradas de fermentación.
- Mejora la viabilidad de las levaduras en las fases finales de la fermentación.
- Permite el consumo completo de los azúcares.
- Limita la producción de metabolitos indeseables (H_2S, SO_2, AV...).
- Mejora la calidad del vino.

COMPOSICIÓN Y FORMULACIÓN

- Levaduras inactivadas 60%.
  - Complementan el medio con compuestos indispensables para el metabolismo de las levaduras (esteroles, aminoácidos, ácidos grasos insaturados de cadena larga...).
  - Actúan fijando inhibidores (adsorción de ácidos grasos tóxicos, nucleación del CO_2...).
- Sal de amonio 39,96%.
- Tiamina 0,04 %.
  - La equilibrada proporción entre nitrógeno orgánico (aminoácidos, péptidos pequeños) e inorgánico de **MAXAFERM®** favorece el crecimiento y el metabolismo de las levaduras durante toda la fermentación.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Dosis recomendada de 20 a 60 g/hl en función de las condiciones del mosto.
- Dosis máxima permitida (UE) : 60 g/hl.
- La adición secuencial de 20 g/hl al inicio de la fermentación (12-24 h después de la adición de la levadura) y 20-40 g/hl a mitad de la fermentación mejora la eficacia del producto.
- **MAXAFERM®** contribuye al éxito del pie de cuba en la reactivación de la fermentación.

Nota: A título indicativo, la adición de 20 g/hl de MAXAFERM® aporta 20 mg/l de nitrógeno asimilable, de los cuales un 15% es en forma orgánica.

1. Antes de añadirlo a la cuba, diluir en 10 volúmenes de agua o mosto.
2. Homogeneizar mediante un remontado con aireación (en esta fase el oxígeno es utilizado por las levaduras para la síntesis de esteroles).

ENVASES Y CONSERVACIÓN

- Envases laminados multicapa herméticos (previenen la contaminación del producto durante la conservación) de 1kg.
- Envases multicapa de 10 kg.
- Consérvese en lugar fresco y seco (5 - 15 °C).

DSM productos son formulados a partir de fracciones de levaduras secas seleccionadas con una exclusiva tecnología de secado que produce unos microgránulos que no forman grumos. La suspensión completa del producto se consigue en pocos segundos. Esta característica ofrece una gran facilidad de uso, ahorro de tiempo y distribución homogénea.

Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.

OENOBRANDS SAS
Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUIDOR:

DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.

© oenobrands - 07/2014 - AGENCE REBELLE